

# schiefer



## pale rosé 2024

**blauprägnisch, merlot**

trinktemperatur 10-12°C

ideale trinkreife von jetzt - 2030

### **uwe schiefer:**

würziger, aromenintensiver wein mit struktur und mineralität.  
ideal zu sommerlichen, leichten speisen jeglicher art. lässt sich  
wunderbar einfach solo genießen.

- SCHIEFER. PUR.!!!“

### **weingarten**

- ⌚ eisenberg, königsberg, csaterberg
- ⌚ 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- ⌚ 15-25 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 22. september (csaterberg), 30. September (königsberg)  
& 02. oktober (eisenberg)

### **keller**

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,  
keine mostbehandlung, klärschonung, alkoholische gärung im  
inoxtank max. 28°temp., natürliche malolaktik , abstich
- ⌚ ausbau: 10 monate im großen stahltank 3200l
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,1%, säure: 6,7g/l, restzucker: 1,1g/l